



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Abruzzo Pecorino D.O.C. Superiore Colline Teramane

DENOMINAZIONE: Abruzzo Pecorino D.O.C. Superiore Colline Teramane

VITIGNO: 100% Pecorino

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Sud/Sud-Ovest in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Roseto degli Abruzzi

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Franco calcareo ricco di scheletro

RESA PER ETTARO: 90 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta alla criomacerazione che favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Segue la pigiatura soffice. Successivamente avviene la fermentazione che si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Qui il vino rimane per altri 4 mesi, fino all'imbottigliamento che viene effettuato nella primavera successiva. Il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per altri 2 mesi, al termine dei quali sarà pronto per la vendita

VISTA: Giallo paglierino con lievi riflessi tendenti al verde

OLFATTO: Tipici della frutta tropicale e di fiori bianchi e ginestra

GUSTO: Gradevole, fresco, di buona acidità, sapido e ben strutturato con note balsamiche di salvia e menta

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 10 e 12°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice tulipano

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Questo vino fresco ben si adatta ad un uso quotidiano da tutto pasto. Consigliato in abbinamento a piatti di pesce



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA